COLECCIÓN tu Hogar

Mi propia HUERTA

FASCÍCULO 2

Siembra, cuidado y cosecha de

Pimientos Morrón

Cómo sembrar y cultivar pimientos morrón

Los cultivos que realizaremos responden a una filosofía de vida centrada en lo natural, lo ecológico, lo sencillo y lo bueno. Por lo tanto, todo lo que cultivaremos es totalmente natural y saludable y tendremos el gusto de compartirlo con la familia, los amigos y las personas que nos visiten.

Conseguimos las semillas ya sean sacadas de un morrón que compramos, recomendamos comprar uno que este bastante fresco ya que las semillas no tienen que haber pasado por la heladera, o comprarlas en sobres en algún vivero.

Luego de obtener las semillas aproximadamente entre julio y agosto debemos iniciar la determinación... este paso es muy importante y puede hacerse de 2 maneras...

1: tomamos una tapa de algún frasco o algún recipiente poco profundo, le colocamos una servilleta de papel en la base, colocamos las semillas separadas, y le colocamos un pedazo de papel higienice o si la servilleta es bastante fina puede servir... insisto con lo de fina ya que por ahí debe tomar luz la semilla. Una vez hecho esto le ponemos agua hasta que la servilleta quede totalmente mojada (no inundar el recipiente) y debemos "regarla" cada vez que comience a secarse (antes que se seque por completo), de modo que se mantenga todo

el tiempo húmeda.

1: Tomamos las semillas y las enterramos separadas por 10 cm en un recipiente poco profundo con tierra fertilizada (si no se quiere comprar tierra mas adelante te enseñaremos a fertilizarla vos mismo en tu casa). Debemos regarla todos los días con ABUNDANTE agua.

■ Luego de tener los germinadores hechos colocarlos en un lugar donde le de luz la mayor parte del día, ya sea una ventana o un balcón, si no tenemos un buen lugar es bueno también ceca de una lampara incandescente de 60 W durante 8 o 10 hs, y regarla TODOS LOS DÍAS (en germinadores de tierra)

■ Al cabo de 4 a 6 semanas debemos ver que de cada semilla esta saliendo el plantín. Cuando estos tengan aproximadamente 1 o 2 cm debemos plantarlos en recipientes para platines o en un recipiente grande no muy profundo separados de a 10 cm con tierra fertilizada, colocarlo donde le dé luz y regarlo todos los días con abundante agua.

Preparar la tierra

El pimiento es una planta que le gusta el terreno con abundante materia orgánica, aunque ésta no esté muy descompuesta. Nosotros aportaremos nutrientes a la misma 3 meses antes de sembrar. Frutas que se caen de nuestros árboles y abundante materia vegetal. Una vez arada y surcada la tierra se procederá a su plantación.

Plantación

El pimiento se puede empezar a sembrar al aire libre desde la segunda quincena del mes de setiembre, siempre que sean lugares con buena exposición solar. Estos cultivos extratempranos empezarán a dar frutos a mediados de enero. Se seguirán sembrando hasta marzo, siendo ya estos cultivos más tardíos. En climas de interior no es conveniente empezar a sembrarlos hasta el mes de noviembre o diciembre ya que son plantas exigentes en calor y se perderían, teniéndolos que reponer más tarde.

■ En zonas húmedas, donde las plantas alcanzan mayor desarrollo, se suelen plantar a una distancia de 40 a 60 cm., mientras que en el interior la plantación suele se más espesa (de 30 a 40 cm.).

■ Antes de plantar los plantines y siempre por la tarde, se suele hacer una pequeña poza que se llena de agua para refrescar el terreno y crearle un fondo húmedo, cuando ésta se ha consumido introducimos la planta, la tapamos con tierra y la volvemos a regar, en esa poza que le habíamos hecho. De esta manera la planta no sufre en el momento de sembrarla. Los dos días siguientes se riegan un poco por la tarde, hasta que veamos que la planta ha agarrado.

Cuidados

■ Se suele sembrar los pimientos en la

parte baja del surco y en la cara más soleada, sobre todo si lo hacemos en setiembre. Durante las primeras semanas las plantas crecen muy lentamente y no se deben regar (aquí dice la gente mayor que "los pimientos no quieren mucha agua al principio"). Esta ausencia de riego fuerza a las plantas a desarrollar raíces profundas buscando la humedad, si, por el contrario, se regara con frecuencia al princicipio desarrollaría raíces más superficiales le afectaría más la sequedad del terreno y precisaría mayor aporte de agua en la época más cálida.

■ Periódicamente se va escardando la tierra de los pimientos, procurando aporcar poco a poco la planta, hasta que ésta se quede en el centro del surco. De esta manera la planta estará también mejor sujeta a la tierra y la humedad cercana a las raíces durará más tiempo.

■ En esta primera fase, no se regará la planta hasta que cuajen las primeras flores, pudiendo pasar perfectamente dos meses desde que se siembra hasta que se riega por primera vez (no se preocupen, no se secará).

■ Cuando se vea que en la tierra ya no hay humedad y que la planta se aflige un poco, se le dará el primer riego, que será abundante.

■ Para el día siguiente observaremos el cambio tan espectacular que dan las plantas.
■ Los siguientes riegos ya se harán con más

frecuencia, éso dependerá de las condiciones climáticas que tengamos, pero ya no le puede faltar humedad a las plantas.

■ Por otro lado es importante tener a los pimientos libres de enfermedades. La mejor receta que hay (en lo ecológico) es mezclar azufre y oxicloruro de cobre (10%) y espolvorearlas periódicamente.

Técnicas de cultivo

El pimiento suele echar, en las axilas de las hojas del tronco, muchos brotes, que han de ser eliminados. Luego se suele abrir en 2, 3, 4 y hasta cinco brazos, saliendo de esta cruz las primeras flores. Los brazos del pimiento van creciendo por tramos. Al final de cada tramo se suelen abrir en dos nuevos tramos y echar en la intersección 1 o 2 flores.
Llegados a este punto uno puede optar por dos técnicas de cultivo diferentes:

■ Dejar todos los brazos y brotes que vayan saliendo en cada tramo, con lo que se formará una planta redonda y no muy alta. Si usamos esta técnica se desarrollarán menos tramos de crecimiento, aunque con tallos más largos que si utilizamos la 2ª técnica, pero tiene como contrapartida que tendremos más brotes por tramo crecido. Sus frutos serán muy buenos las primeras floraciones, manteniéndose la calidad casi hasta el final, donde la planta, ya más agotada, echará frutos más pequeños.

■ Dejar solamente dos brazos desde la cruz, con lo que tendremos una planta con más tramos de crecimiento, pero más cortos entre sí. esta técnica es muy productiva y con frutos de gran calidad casi hasta el final. Debido al crecimiento de sus brazos se deberá de encañar o entutorar.

Cosecha y rendimiento

Si se siembran en setiembre se tardará 3 meses en recoger los primeros pimientos, pero si se siembra más tarde, la planta se adelanta y podremos cosechar a los 2 meses y poco (sembrando en noviembre, en enero ya tendremos pimientos).

Pimientos morrones rellenos

Ingredientes

- 4 pimientos morrones (rojo, verde o amarillos)
- 2 latas de Atún con Agua o aceite
- 2 cucharadas de Mayonesa ó media crema al gusto
- 1 Zanahoria picada finamente
- Arvejas
- 1 papa picada en cuadritos finos
- Queso manchego
- 1 Tomate rebanado en rodajas

Paso a paso

Se hierven las arvejas, la zanahoria, y la papa, se cortan cuadritos finos o si lo prefieren pueden comprar la lata de ensalada de verdura.
Lavás y desinfectas los morrones, se abren en círculo por la parte de arriba y sacás todas las semillas.
Al atún lo revolvés con las verduras y le ponés la crema o mayonesa y si lo preferís podés mezclar la crema y la mayonesa.
Cortás el queso en líneas algo delgadas y las introducís a lo largo de los pimientos, después lo rellenás con las verduras y el atún y como tapa ponés la rodaja de tomate.
Si preferís podés hornear o comerlos así, son muy frescos, económicos y fáciles de preparar.
Los podés rellenar con lo que prefieras.

FASCICULO 3
Cultivo de Albahaca

MI PROPIA HUERTA ES EDITADO POR MEDIA CONTENIDOS
E MAIL: PRODUCCION@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPOSITO QUE MARCA LA LEY. 2021
RESERVADO TODOS LOS DERECHOS DE AUTOR.
PROHIBIDA SU REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL.
FOTOGRAFIAS E INFOGRAFIAS: SHUTTERSTOCK IMAGES